FOCACCIA CON STRACCHINO....2
FOCACCIA FATTA IN CASA (Donata PR)....2
FOCACCIA ALLE ZUCCHINE (Giulia)....2
PIZZA CON PATATE SALATA....2
FOCACCIA DI GRANTURCO (Federica GE)....3
FOCACCIA (Anna Maria)....3
FOCACCIA CON OLIO E ROSMARINO (Lorenza)....3
FOCACCIA CON LA SALVIA....3
FOCACCIA (Elena)....4
FOCACCINE INTEGRALI CON OLIVE (Mia adattata)....4
FOCACCIA DI PATATE (Mia adattata)....4
FOCACCIA ALLE CIPOLLE ROSSE (Mia adattata)....4
FOCACCIA (Elena)....5
FOCACCIA CON PATATE (AnnaRita)....5
FOCACCIA AL ROSMARINO (Caterina)....5
FARINATA DI CECI (Eliana GE)....6
FOCACCIA ALLA GENOVESE (Rita A)....6
FOCACCIA ALLA LIGURE (esecuzione Renata Ricco)....6
FOCACCIA DI FARINA DI MAIS ED ERBE (Elena)....6
FOCACCIA DI RECCO DOC (Bimba)....6
CRESCENTA BOLOGNESE CONDITA....7
FOCACCIA AL FORMAGGIO SENZA LIEVITO....7
LA VERA RUOTA DI FOCACCIA ALLA BARESE....7
FOCACCIA D’AUTUNNO (Sara)....8
CIABATTINE ALLE OLIVE (R100)....8
FOCACCIA TRICOLORE (Sara)....9
FOCACCIA GIALLA ALLE CIPOLLE (calend 2003)....9
FOCACCIA SALATA DI PATATE FARCITA....9

FOCACCE

FOCACCIA CON STRACCHINO

dose per 4 pers. : 150 g. farina grano duro, 150 g. farina grano tenero, 500 gr. Crescenza, 150 g. acqua, 40 g. olio extra vergine, sale
Esecuzione :inserire nel boccale olio, acqua, e sale : 1 min. vel. 7. Unire la farina poi miscelare a vel 7 per 1 minuto. Dividere l'impasto in 2 parti e stenderle in 2 sfoglie sottilissime. Disporre una sfoglia in una teglia lasciando i bordi alti, disporvi la crescenza a pezzetti e ricoprire con l'altra sfoglia sigillando bene i bordi ed eliminando l'eccesso di pasta. Irrorare con olio, incidere a tratti la superficie cuocere in forno preriscaldato 250° per 10 minuti

PIZZA DI PATATE (Anna Rita)
la pizza di patate, si fa dopo aver preparato il purè, aggiungervi 2 uova, una mozzarella o del gruviera tritati ed un po' di prosciutto. Oliare una teglia, cospargerla di pane grattato e versarvi sopra il composto. Mettere altro pan grattato ed olio ed infornare.

FOCACCIA FATTA IN CASA (Donata PR)

la ricetta della focaccia è sul libretto blu a pag. 17. Dopo aver steso la pasta (io la lascio un po' alta e sotto ci metto la carta forno) fai tante fossette con le dita poi versaci sopra una emulsione fatta con ½ misurino di olio, ½ misurino di acqua e il sale lavorati per 5 sec. A vel.4. Ti do un consiglio per la cottura: io ho il forno ventilato e per non fare seccare troppo il pane,o la focaccia, metto sul fondo un contenitore con un po' di acqua.

FOCACCIA ALLE ZUCCHINE (Giulia)

Fare la pasta da pane come da ricettario base. Mentre la pasta lievita introdurre nel Bimby una cipollina non tanto grossa e 50 gr di olio e fare il soffritto (3 minuti 100° vel. 4). Inserire poi la farfalla e introdurre le zucchine (4 o 5 medie) tagliate a rondelle e un po' di sale. Fare cuocere per 5' vel 1 a 100°. Poi introdurre dei pomodori (3 medi) non troppo acquosi tagliati a pezzetti e far cuocere per 10' vel. 1 100° senza misurino in modo che l'acqua del pomodoro evapori un po'. Togliere quindi il composto dal boccale e fare intiepidire. Nel frattempo tirate la pasta da pane e foderate una pirofila; bordi alti circa ¾ cm. Quando il composto zucchine pomodoro è tiepido introdurre due uova crude strapazzate con formaggio grattugiato(circa 50 gr.) e una manciatina di prezzemolo tritato. Mettere il tutto nella pirofila e introdurre in forno a 200° per mezz'ora.

PIZZA CON PATATE SALATA

Ingredienti: 800 g di patate, 700 g d’acqua, 400 g di farina, 50 g d’olio, 80 g di parmigiano, sale, pepe
Preparazione: Inserite nel boccale l’acqua, disponete le patate a pezzi nel cestello e posizionate quest’ultimo nel boccale 25 min 100° vel 4. Eliminate l’acqua e inserite nel boccale patate e farina: 30 sec vel 7 e 30 sec vel spiga, ottenendo così un impasto molto morbido. Aggiungete sale, pepe e 40 g di parmigiano, 15 sec vel 6. Stendete l’impasto in una teglia di 20x30, precedentemente unta, lasciate riposare qualche minuto, irrorate con olio, distribuite il restante parmigiano e cuocete in forno a 250° per 20 min. Servite a piacere calda o fredda.

FOCACCIA DI GRANTURCO (Federica GE)

Ingredienti: 100 g di granturco (mais), 100 g di latte, 180 g d’acqua, un cubetto di lievito di birra, 400 g di farina, 10 g di sale, 40 g d’olio.
Preparazione: Mettete il granturco nel boccale un minuto vel turbo (otterrete la farina di mais) aggiungete latte, acqua e lievito 30 sec 40° vel 1 più 4 sec vel 3. Aggiugnete la farina, sale, olio 30 sec vel 6 più un min vel spiga. Lasciate lievitare un’ora nel boccale, poi impastate di nuovo e fate lievitare 30 minuti. Stendete l’impasto su carta da forno e pizzicatelo con le dita. Infornate a 180° per 35 minuti.

FOCACCIA (Anna Maria)

vecchia ricetta adattata al Bimby Per sei persone: 200 g di farina, 50 g di burro liquido, 2 uova, 25 g di lievito di birra, sale, 200 g di prosciutto cotto, 200 g di gruviera.
Preparazione: Inserite nel boccale lievito, burro, sale, uova: 20 sec lentamente da vel 3 a vel 6. Dal foro con lame in movimento a vel 6 unite la farina: 20 sec vel spiga. L’impasto dev’essere elastico e soffice. Imburrate e infarinate una teglia di 24 cm e stendetevi metà impasto, aiutandovi con le mani unte d’olio. Distribuite prosciutto e groviera tritati precedentemente con qualche colpetto di turbo, e ricoprite con la pasta rimanente. Lasciate lievitare per 2 ore coperta e al caldo e cuocere in forno caldo a 200° per 25\30 minuti.

FOCACCIA CON OLIO E ROSMARINO (Lorenza)

Ingredienti:500 gr farina, 1 cubetto lievito birra, 2 cucch.olio extra verg, 3 misurini acqua, rosmarino, sale fino e grosso.
Procedimento: Inserire nel boccale farina, lievito, 2 cucch. olio. Impostare 20 sec. Vel.6 e nello stesso tempo cominciare ad inserire l’acqua appena tiepida. Poi fare 1 min.vel. spiga. Lasciare lievitare l’impasto. Stenderlo poi in una teglia unta di olio e cosparsa di sale fino. Pizzicare la superficie della focaccia con le dita, spargere sopra di sale grosso ed olio e mettere in forno già caldo a 180° per 20 min. Sfornare e servire la focaccia caldissima cosparsa di rametti di rosmarino. Da noi in Romagna viene usata accompagnata con il prosciutto.

FOCACCIA CON LA SALVIA

Ingredienti: 500 g di farina, 20 g di salvia, 200 g di latte, 150 g d’acqua, un cucchiaio d’olio, un cubetto di lievito, 2 cucchiaini di sale fino, un pugno di sale grosso.
Procedimento: Inserite nel boccale farina, salvia e sale fino: 30 sec da vel 5 a turbo e mettete da prate. Introducete nel boccale lievito, un cucchiaio d’olio, latte e acqua: 8 sec vel 6. Aggiungete la farina aromatizzata: 30 sec vel 6 e 1 min e 1\2 vel spiga, fino ad ottenere un impasto molto morbido. Stendete l’impasto in una teglia unta di 28 cm di diametro e lasciate òlievitare in luogo tiepido per 2 ore circa. Formate sulla superficie della pasta delle fossette e sistematevi un po’ di sale grosso, irrorate con olio e cuocete in forno caldo a 200° per 30 minuti. Sfornate e ungete nuovamente la superficie e servite la focaccia tiepida. A piacere tagliatela a quadretti e servitela con l’aperitivo.

FOCACCIA (Elena)

per 2/3 (se raddoppi le dosi tieni 1 cub di lievito) Metti nel boccale 150 g acqua, 1 cucchiaino zucchero, 10 g olio: vel. 1 40° 1 min. Metti Lievito di birra: vel. 4 per 5/8 sec. Aggiungi sale e 300 g Farina, impasta vel. 5/6 per 20 sec. Poi se necessario raccogli con la spatola e vel. 6/7 per 10 sec. Termina con vel. Spiga per 2 min. Questa è una base, se la metti a lievitare in un tegame unto chiuso, poi puoi reimpastarla con altri ingredienti, oppure puoi stenderla sulla placca e lasciarla lievitare così e infornarla direttamente per fare la focaccia semplice, oppure puoi condirla come per la pizza al momento di cuocerla. Poi inforna a 180° per 20/25 min.

FOCACCINE INTEGRALI CON OLIVE (Mia adattata)

Ingredienti: 200 g di farina integrale, 200 g di farina bianca, una bustina di lievito liofilizzato, zucchero, un rametto di salvia, 100 g di olive verdi snocciolate, olio, sale, peperoncino in polvere, 2 misurini d’acqua.
Procedimento: Mettete nel boccale le farine, il lievito, un pizzico di zucchero, un cucchiaino dimsale e un pizzico dipeperoncino: 10 sec vel 6. Unite 2 cucchiai d’olio e i due misurini d’acqua: 20 sec vel 6 e un minuto e 1\2 vel spiga. Formate una palla, incidetela a croce e mettetela in una terrina a lievitare, coperta, in un luogo tiepido per un’ora. Mettete nel boccale le olive e le foglie di salvia e date due colpetti di turbo per sminuzzare il tutto. Rimettete la pasta nel boccale: un minuto a vel spiga. Quindi suddividetela in panetti da 50 g ciascuno. Tirate ogni pezzo col mattarello fino ad ottenere delle focaccine tonde di un cm di spessore. Appoggiatele sulla placca foderata di carta forno unta d’olio e infornate a 220° per 15 minuti. Spennellatele con un velo d’olio e servitele tiepide.

FOCACCIA DI PATATE (Mia adattata)

Ingredienti: 300 g di farina, 500 g di patate, 15 g di lievito di birra, 5 cucchiai d’olio.
Procedimento: Inserite nel boccale 600 g d’acqua, disponete nel cestello le patate a tocchetti: 25 min 100° vel 4. Elimonate l’acqua e inserite le patate nel boccale: 30 sec vel 7. Travasatele in una terrina. Mettete un misurino d’acqua

e il lievito: 30 sec 40° vel 1. Unite la farina, il sale e le patate: 20 sec vel 6 e 3 min vel spiga. Dovete ottenere un composto molle ed omogeneo. Ungete una teglia e adagiatevi l'impasto. Copritelo con un panno e lasciatelo lievitare almeno un'ora e 1\2. Spennellate d'olio la superficie e infornate a 180° per 30 minuti circa.

FOCACCIA ALLE CIPOLLE ROSSE (Mia adattata)

Ricetta adattata. Ingr: 4 cucchiai d'olio, uno spicchio d'aglio, 350 g di farina, un cucchiaino di sale, una bustina di lievito per torte e focacce, un cucchiaio di pesto, 200 ml d'acqua tiepida, una cipolla rossa a spicchi, 10 olive nere, un cucchiaio di sale naturale, farina per la teglia.
Oliate leggermente una teglia quadrata di 18 cm e strofinateci sopra lo spicchio d'aglio tagliato a metà. Mettete nel boccale farina, sale e lievito: 20 sec vel 6. Unite il pesto, l'acqua, un cucchiaio e 1\2 d'olio: 20 sec vel 6 e un min vel spiga. Dovete ottenere un impasto morbido. Mettete la pasta nella teglia, coprite con un tovagliolo e lasciate lievitare al caldo per 15 minuti. Scaldate il forno a 230° e disponete, premendoli leggermente, gli spicchi di cipolla e le olive sulla superficie della pagnotta. Coprite e lasciate riposare altri 20 minuti. Versate sopra il rimanente olio e spolverizzate col sale. Infornate 25\30 min, fino a quando la pasta sarà ben lievitata e dorata. Togliete delicatamente la pagnotta dalla teglia e rimettetela in forno per altri 5 min, finchè si formi lungo i bordi una crosta croccante. Servitela calda.

FOCACCIA (Elena)

premetto che potrebbe non piacervi, è una mia filosofia quella di ridurre i grassi al minimo indispensabile, perciò sapete cosa fare se la volete più gustosa…: per 2 (comunque la stendo sulla teglia fino a coprirla) 300 g Farina – 1 cucchiaio olio (anche meno) – 1 cucchiaino zucchero – 1 cucchiaino sale – 150 acqua – 1 cubetto lievito birra. Acqua, olio e zucchero nel boccale temp. 40° vel. 1 per 1 min. Poi Farina e sale e vel. 5/6 per 10-15 sec., poi vel. 5/6 per altri 20 sec. (se serve (dipende dalla farina) raccogliere prima con la spatola) quindi 2 min. vel. Spiga. Per tirala fuori dal boccale: un po' di farina sulla teglia, un po' sulle mani poi rovescio il boccale ed aiutandomi con spatola e mani la faccio scendere, i piccoli residui li tolgo con 2 colpi di turbo, con le mani infarinate ben bene faccio la palla del pizzaiolo e comincio stenderla con le mani un po' in aria, un po' sulla teglia, un po' la tiro ecc. cercando di schiacciarla poco, poi prendo un foglio di stagnola lo ungo (pochissimo) e lo metto sopra la pasta coprendola, metto in forno spento e… vado al lavoro, quando torno tolgo dal forno e lo preriscaldo con un piatto d'aqua dentro a 200° poi metto la focaccia (ovvio senza l'alluminio) e quando comincia a dorare la tolgo ca. 15/20 min. Io al massimo prima di infornarla metto un po' di rosmarino, andrebbe anche il sale grosso ed un filo d'olio per renderla più gustosa…

FOCACCIA CON PATATE (AnnaRita)

Ingredienti: 250 gr. Di patate lesse, 600 gr. Di farina, 1 lievito di birra, 300 gr. Di acqua, 20 gr. Di sale, 6 cucchiai di olio.
Procedimento: Inserire nel boccale acqua, lievito e olio: 1 min. 50° vel. 4. Aggiungere le patate: 10 sec. Vel. 6. Aggiungete, ancora, la farina ed il sale e

impastate per 1 min. a vel. 6 + 1 min. vel. Spiga. Lasciate lievitare l’impasto per 1 ora, in una ciotola, oliate una teglia abbastanza grande, sistematevi l’impasto aiutandovi con le mani, mettete ancora olio sull’impasto, pomodorini ed origano. Infornate in forno molto caldo per circa 1\2 ora.

FOCACCIA AL ROSMARINO (Caterina)

non è niente altro che la ricetta base per la pizza con alcune piccole modifiche: Ingredienti: 500 gr. Di farina (oppure se piace 400 gr. Di farina bianca + 100 gr. Di farina di crusca) 200 gr. Di acqua 100 gr. Di late 1 cubetto di lievito di birra 20 gr. Di olio di oliva 10 gr. Di sale 10 gr. Di zucchero 2 rametti di rosmarino Preparazione: sciogliere il cubetto di lievito con lo zucchero nel misurino (come ho scritto nel precedente messaggio) Inserire nel boccale quando è ben liquido con l’acqua, l’olio: 5 sec. Vel 4-5. Aggiungere il sale, la farina, il latte ed il rosmarino: 50 sec vel 6 + 1 min vel Spiga. Togliere l’impasto dal boccale e lasciare lievitare (vi assicuro che 20-30 minuti sono sufficienti!) Prima di stendere l’impasto nella teglia lavorarlo un po’ con le mani per far entrare un po’ di aria all’interno poi spalmare di olio l’impasto e far cuocere 180° per 20 minuti circa. Per toglierlo da boccale, se l’impasto risulta un po’ appiccicoso non preoccupatevi, tiratelo fuori comunque dopo aver immerso le mani nella farina; a me è successo perché avevo esagerato un pochino con le dosi del latte ma mi è venuto benissimo lo stesso. Io l’ho tagliata a metà e l’ho farcita con il prosciutto crudo.

FARINATA DI CECI (Eliana GE)

(la farinata non la preparo con il bimby ma alla vecchia maniera ligure): ingredienti:250gr. Farina di ceci, 1 litro di acqua, sale q.b., pepe e circa mezzo bicchiere di olio extravergine d’oliva.
Procedimento:in una terrina amalgamare con una frusta la farina di ceci con l’acqua. Salare e lasciare riposare per un’ora mescolando ogni tanto. Ungere con l’olio una grande teglia e versarvi il composto mescolando in modo da miscelare bene l’olio al composto.Mettere in forno preriscaldato a 220°, fino a quando non si forma una crosticina dorata. Togliere dal forno e cospargere con abbondante pepe. E’ davvero buona provala.

FOCACCIA ALLA GENOVESE (Rita A)

Ingredienti 300gr di latte,1 cubetto di lievito di birra,90 gr. Di olio di oliva, 20 gr. Di zucchero, 10 gr di sale fino, 500 gr. Di farina.
Preparazione: Inserire nel boccale lievito, latte, olio e zucchero: 40 sec. Vel 1. Versare la farina e il sale: 20 sec vel 5 e 2 minuti a vel spiga. Mettere a lievitare in un recipiente per circa 40 minuti. Stendere sulla placca del forno leggermente unta e aspettere che si rilieviti per altri 30/40 minuti, poi formare i buchi con la punta delle dita spargere il sale e l’olio e spruzzare sopra mezzo misurino di acqua, quindi infornare per circa 20 minuti in forno caldo a 200°.

FOCACCIA ALLA LIGURE (esecuzione Renata Ricco)

Ingredienti: 500 gr. Di farina, 1 bustina di Mastro Fornaio, 1 cucchiaino di sale, 5 cucchiai d’olio d’oliva,

280-300 gr. D’acqua, 350 gr. Di stracchino, basilico, sale.
Preparazione: Inserire nel boccale acqua, zucchero, lievito e olio: 1 min. 40° vel. 3. Unire la farina ed il sale 30 sec. Vel. 6 + 1 min. vel. Spiga. Lasciare lievitare l’impasto per 40 min. Oliare una teglia da forno, dividere l’impasto in due parti e ricavarne due sfoglie. Disporre la prima sfoglia nella teglia distribuire lo stracchino a pezzi, il basilico e salare. Ricoprire con l’altra sfoglia, chiudendo bene i bordi e pungere con la forchetta. Infornare a 220° circa, per 30 min.

FOCACCIA DI FARINA DI MAIS ED ERBE (Elena)

Ingredienti: 400 gr di farina 00, 100 gr di farina di mais bramata, 300 gr di acqua, 1 cubetto di lievito di birra, sale, mezzo cucchiaino di zucchero, 30 gr di origano e basilico secchi.
Preparazione: Mettere nel boccale 100 gr di acqua, lo zucchero e il lievito, 10 sec vel 3. Aggiungere le farine bianca e gialla, la restante acqua, le spezie e 10 gr di sale. Impastare lentamente da 1 a 5-6, lasciando al Bimby il tempo di raccogliere bene la farina e formare una palla (30 sec di cui circa 8 alla velocità finale). Impastare poi a vel Spiga per 45 secondi. Versare in una ciotola e lasciar lievitare per 1 ora circa. Stendere la pasta per riempire una sola placca da forno, in modo che risulti una focaccia spessa, adagiare l’impasto sulla placca unta e aggiungere sale e rosmarino. Lasciar lievitare per 20 minuti circa. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 20.25 minuti. E’ ottima con prosciutto e stracchino….invenzione del giorno!!

FOCACCIA DI RECCO DOC (Bimba)

Ingredienti: 250 gr di farina 00 250 gr farina manitoba 200 gr di acqua non calcarea 4 cucchiai di olio poco latte pizzicone sale 600 gr di crescenza (stracchino)
Preparazione: accendere il forno a 250°280° mettere la farina nel boccale e aggiungere olio e acqua, sale e farina impastare per 20'' a velocità 6 e poi 1 min a velocità spiga fare una palla e la sciare riposare per 30 minuti suddividere la pasta in due e preparare due dischi sottilissimi da mettere in una teglia antiaderente tonda di 40 cm, stendere prima col mattarello e poi con le mani, ungere o infarinare la teglia, meglio se antiaderente, e mettere il primo disco di pasta aggiungere poi lo stracchino a mucchietti ravvicinati, coprire con l'altro disco di pasta facendolo aderire bene e sigillare i bordi, bucare la superficie della pasta e bagnare la superficie con un emulsione fatta con latte olio e poco sale infornare a 250°-280° nella parte bassa del forno per 10' in forno ventilato e per 15' in forno statico, servire calda. La pasta deve essere molto sottile.

CRESCENTA BOLOGNESE CONDITA

(Allungando i tempi di lievitazione si può usare pochissimo lievito e il sapore migliora. Il panetto base si può preparare anche la sera prima.)
-Ingredienti: 600 g farina 0, 1/2 bustina lievito secco (mastro fornaio o simili), 1 cucchiaino zucchero, 2 cucchiaini sale, 1/2 misurino olio, 2,5 misurini acqua, olive o prosciutto crudo a dadini o speck a dadini, poco olio e acqua per spennellare,

-Preparazione: Mettere nel boccale 1/2 misurino di acqua e lo zucchero, 30'' 40° vel 4, poi unire il lievito, 10'' vel. 4 e una parte della farina, circa 100/150 g, 50'' vel. 5. Mettere in una ciotola, coprire con pellicola e mettere in un luogo riparato 1 ora, ma anche tutta la notte. Quando il panetto sarà bello gonfio mettere nel boccale il resto della farina, il sale, l'olio, il panetto lievitato e il resto dell'acqua, 50'' vel. 5 poi 1' a vel. Spiga. Mettere in una ciotola coprire con pellicola e lasciar lievitare per un'ora. Unire una manciata di olive o qualche cucchiaiata di prosciutto o speck a dadini piccoli, incorporare l'ingrediente lavorando poco l'impasto poi appoggiarlo nella leccarda del forno unta, appiattirlo un po' con le mani e bucherellarlo infilandoci le dita, stile pianista. Deve essere alto circa 2 cm e molto irregolare in superficie. Lasciar riposare mezz'ora, intanto accendere il forno, poi mescolare nel misurino 2 cucchiai di olio e due di acqua, spennellare la superficie e cuocere a 180° per 45'. Servire a quadrotti come merenda, o a quadretti più piccoli con l'aperitivo.

FOCACCIA AL FORMAGGIO SENZA LIEVITO

Ingredienti gr. 300 frumento, gr. 400 fontina, olio d'oliva, sale
Preparazione Inserite il frumento nel boccale e macinatelo a vel. da 1 a Turbo. Aggiungete gr. 200 di acqua e il sale ed impastate per 30 sec. a vel. 6 e 1 minuto a vel. Spiga. Dividete l'impasto in 2 e formate due sottili sfoglie. Con una ricoprite una teglia unta con l'olio, cospargete il formaggio tagliato a cubetti, e ricoprite con l'altra sfoglia, schiacciando i bordi con le dita. Infornate a 200° e cuocete per 20 minuti. Servite calda.

LA VERA RUOTA DI FOCACCIA ALLA BARESE

Ingredienti: -300 gr di acqua-500 gr farina 00-1 cubetto di lievito-1 cucchiaio di sale fino (non colmo)-1/2 cucchiaio di zucchero-pomodori, origano, olive -olio extravergine di oliva
preparazione dell'impasto: inserire nel boccale l'acqua 30 sec 50° vel 1; aggiungere il lievito 10 sec vel 7; farina, sale, zucchero 30 sec vel 7; tocco "magico" 1 min spiga. Formare una "pagnotta" (palla), e adagiarla al centro in una teglia antiaderente di diametro 28 o 30cm (più rustica quella di alluminio), con il fondo PIENO di olio extravergine di oliva, lasciare "riposare" la pagnotta per 10min (è preferibile che la teglia venga chiusa lontano da correnti d'aria - importantissimo, altrimenti non lievita- magari con un'altra teglia a campana). Dopo, rigirare la pagnotta nell'olio, stenderla con la punta delle dita partendo dal centro. Condire con pomodori, olive e origano, attendere la seconda lievitazione per più di un'ora. Preriscaldare il forno, portarlo a 200° (più è caldo, migliore sarà la nostra "ruota" di focaccia. Cuocere per circa 15min, visivamente la ruota dovrà essere molto "dorata".
Se avete un forno elettrico ventilato, è l'ideale. E' l'ideale anche per un party improvvisato con amici: se accompagnata con stuzzichini, provolone, salami e sott'oli...)

FOCACCIA D'AUTUNNO (Sara)

Ingredienti 530g farina – 100g latte P.S. – 200g acqua – 25g lievito di birra – 6 cucchiaini di zucchero – 3 cucchiai d'olio ex.v. di oliva - (niente sale) – 2 cucchiaini di semi di anice – 100g di gherigli di noce – 500g di uva bianca.

preparazione Preriscaldare il forno a 70°. Nel boccale il latte, l’acqua ed il lievito per 1 minuto 50° vel 1 (se il lievito è surgelato vel. 2/3) quindi aggiungere un cucchiaino di semi di anice, 2 cucchiai d'olio, 4 cucchiaini di zucchero e la farina: 1,30 min. vel. 5 poi 1,30 min. vel. Spiga. Stendere la pasta in una teglia rettangolare antiaderente (così non metto l’olio, perché la pasta si stacca da sola appena cuoce) spennellarla utilizzando l'ultimo cucchiaio d'olio, e metterla in forno dopo averlo spento. dopo circa 30minuti o comunque quando è cresciuta il giusto, toglierla dal forno. Ricoprirla con gli acini d’uva lavati ed asciugati tagliati a metà e nettati degli eventuali semini ed i gherigli di noce, e spolverizzare con l’altro cucchiaino di semi di anice precedentemente mischiato in una tazzina con i due cucchiaini di zucchero rimasti. A questo punto se la preferite ancora più alta riaccendere il forno a 180° solo quando dopo aver infornato la focaccia (io ho fatto così), altrimenti se la lievitazione appena compiuta vi sembra sufficiente fate preriscaldare il forno a 180°, mentre farcite la focaccia e quando è caldo solo allora infornerete la. cuocere nel ripiano basso del forno finchè non dora sopra
(Suggeriamo di seguire la Ricetta “Pasta per pane e pizza” pag. 8 L.B. Quando la pasta è pronta per essere ricoperta spruzzare delle gocce di acqua con la mano prima di ricoprirla degli ingredienti come da Ricetta di sara)

CIABATTINE ALLE OLIVE (R100)

Ingredienti 150 gr. farina 00 - 300 gr. farina manitoba - 50 gr. semola grano duro - 180 gr. acqua - 80 gr. latte parz.screm. - 3 cucchiai olio oliva - 1 cucchiaino zucchero - 1/2 cubetto lievito birra - 160 gr. olive snocciolate - 12 gr. sale fino - poco peperoncino in polvere a piacere
preparazione Sgocciolare le olive e metterle in un piatto con carta assorbente. Inserire nel boccale il latte, l'acqua, lo zucchero e l'olio: 35 sec. 40° vel.1. Azzerare la temperatura e inserire il lievito: 6 sec. vel.5. Aggiungere le farine, il sale e il peperoncino dal foro del coperchio con lame in movimento a vel.3 e poi portare a vel.4 per circa 1 minuto. (l'impasto vi sembrerà duretto, ma con il successivo inserimento delle olive, si ammorbidirà il giusto) Poi inserire le olive versandone un cucchiaio alla volta con lame in movimento a vel.Spiga e impastare per 1 min. e 1/2. Lasciare l'impasto a riposare nel boccale chiuso per circa 20 min. Versare poi l'impasto sul ripiano del tavolo infarinato con semola di grano duro e formare 4 o 5 ciabattine e posarle sulla teglia del forno foderata di carta forno (io uso 2 teglie). Lasciarle lievitare per 1 ora e 1/2-2 ore circa coperte da un tovagliolo nel forno intiepidito (preriscaldato a 40° e poi spento). Cucinare in forno preriscaldato a 220° per circa 10-14 min.a seconda della grandezza delle ciabattine.(comunque fino a brunitura)
(Il tempo di lievitazione deve essere quello indicato da R100. Abbiamo messo il peperoncino a pezzetti:1/2 cucchiaino)

FOCACCIA TRICOLORE (Sara)

Ingredienti 550g di farina - 25g lievito di birra - 100g di latte - 200g d'acqua - 3 cucchiai d'olio ex.v.d'oliva - 1 cucchiaino di zucchero - una bella presa di sale - 2 pomodori maturi - un panetto di stracchino - un mazzetto di rucola - sale pepe e un filo d'olio

preparazione Preriscaldare il forno a 70°, nel Bimby preparare l'impasto per la pizza con l'acqua il latte il lievito di birra 1min 50° vel 1/2, quindi aggiungere 2 cucchiai d'olio, lo zucchero la presa di sale e la farina impastare 1min a vel 5 e 1.30min a spiga. stendere in una teglia rettangolare grande e ungere in superfice con il rimanente olio spegnere il forno ed infornare. quando è cresciuta il giusto toglierla dal forno ed accenderlo a 250° quindi guarnire la pizza con le fettine di pomodori salare pepare e finire con un filino d'olio. quando il forno è caldo infornare nel ripiano basso. quando sotto sembra cotta togliere dal forno e mettere qua e la pezzetti di stracchino e poi rinfornarenel ripiano un po' più in alto. quando la focaccia è dorata mettere sopra la rucola lavata asciugata e tritata e infornare di nuovo per un minuto quindi sforNare e sforMare tagliare e servire subito.

FOCACCIA GIALLA ALLE CIPOLLE (calend 2003)

Ingredienti: 500 gr di farina, 1 bustina di lievito istantaneo per pizza, 2 bustine di zafferano, 10 gr di zucchero, 10 gr di sale, 120 gr di mozzarella, 2 cucchiai di olio, 250 gr di acqua, 250 gr di cipolle rosse, 30 gr di pinoli, 3 cucchiai di olio d'oliva, sale q.b.
Preparazione: Inserire nel boccale la mozzarella tagliata a tocchetti, vel 6 per 3 sec. poi conservarla. Inserire nel boccale farina, lievito, zafferano, olio e acqua, vel 6 per 30". Aggiungere la farina, vel 3 Spiga per 1 min. Tagliare le cipolle a rondelle e metterle a scolare con un apresa di sale per 10'. Stendere l'impasto su di una grande teglia unta di olio poi coprire con le cipolle tagialte. Salare leggermente, aggiungere i pinoli e l'olio. Cuocere in forno preriscaldato a 180° per 25' circa.

FOCACCIA SALATA DI PATATE FARCITA

Ingredienti per la focaccia: 250 gr. di patate lessate, 200 gr. di acqua, 100 gr. di olio, 1 cucchiaino di sale, ½ cucchiaino di zucchero, 1 cubetto di lievito di birra, 550 gr. di farina. per la salsa tonnata: vedi Ricettario di Base pag. 33 per la salsa piccante al peperone rosso: 250 gr. di peperoni, 4 peperoncini secchi, 70 gr. di capperi, 50 gr. di acciughe, 150 gr. di aceto, 100 gr. di vino bianco secco, 1 cucchiaino di sale, 100 gr. di olio extra vergine di oliva
Preparazione Per la focaccia: Inserite tutti gli ingredienti (tranne la farina e il sale) nel boccale del bimbi: 10 sec. vel. 4; aggiungere la farina e sparolare salendo di velocità e tornando indietro, il tutto per 20 sec. Mettere l’impasto in due tortiere di 28 cm. di diametro E fare lievitare per circa 45 min. Cuocere per 20 min. in forno già caldo a 250°. Lasciare raffreddare e farcire con salsa tonnata e salsa piccante al peperone rosso. Per la salsa tonnata:vedi ricetta Per la salsa piccante ai peperoni rossi: inserire nel boccale aceto, vino e sale: 5 min. 100° vel. 1, unire i peperoni a pezzi 3 min. 100° vel. 1, scolarli col cestello e metterli a parte. Inserire nel boccale capperi, acciughe e peperoncini 20 sec. vel.6 aggiungere i peperoni 20 sec. vel. 4, unire infine l’olio 10 sec. vel.1